MAR 0 5 2003

Table of Composition of Amino Acids and Fatty Acids"

Edited by Toshiharu GOMYO, professor of Women's Nutrition College and Kyoko HASEGAWA, professor of Women's Nutrition College

Published by Publishing Department of Women's Nutrition College Published in 1993

The following table means each fatty acid (g) per 100 g of the total amounts of fatty acids.

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
4:0									
6:0									
8:0		· <del>-</del>							3.4
10:0									3.3
10:1									
12:0								0.2	46.4
14:0			0.2				_	1	15.8
14:1							-		
15:0									
15:0a								Y.	
15:1							_		
16:0	9.9	9	16.4	7.3	10.3	11.2	4	44.2	9
16:0b									
16:1	0.7	0.2	0.2		0.1		0.2	0.3	
16:3									
16:4									
17:0									
17:0a									
17:1									
17:2									
18:0	3.2	5.3	1.7	2.6	3.8	2.1	1.7	4.5	2.7
18:1	75	39	42	13.4	24.3	34.7	58.6	39.3	16.4
18:2d	10.4	44.8	36.6	76.4	52.7	50.5	21.8	9.6	2.7
18:3c	0.8	0.6	1.4	0.2	7.9	1.5	10.8	0.3	0.2
18:3d	0.8	0.0	1.7	0.2	1.7	1.5	10.0	0.5	
18:4								-	
20:0		0.7	0.6		0.3		0.5	0.4	0.1
20:1		0.7	0.5		0.1		1.5	0.1	V.1
20:2d		0.2	0.5		0.1		1.5	0.1	
20:3d	<u> </u>								
20:4c									
20:4c									
20:5c		<u>.</u>							
22:0		0.1	0.2		0.4		0.3	<u></u>	
22:1	<u> </u>	U.1	0.2	-	U. <del>T</del>		0.5	<b></b>	
22:1							0.0	<b> </b>	-
22:4								<del>                                     </del>	
22:5c							<u> </u>		
22:5d									<del>                                     </del>
22:5d 22:6c									
			0.3	-					
24:0			0.3			-		-	
24:1	100	00.0	100.1	00.0	00.0	100	100	99.9	100
Total*	100	99.9	100.1	99.9	99.9	100	100_	77.7	100

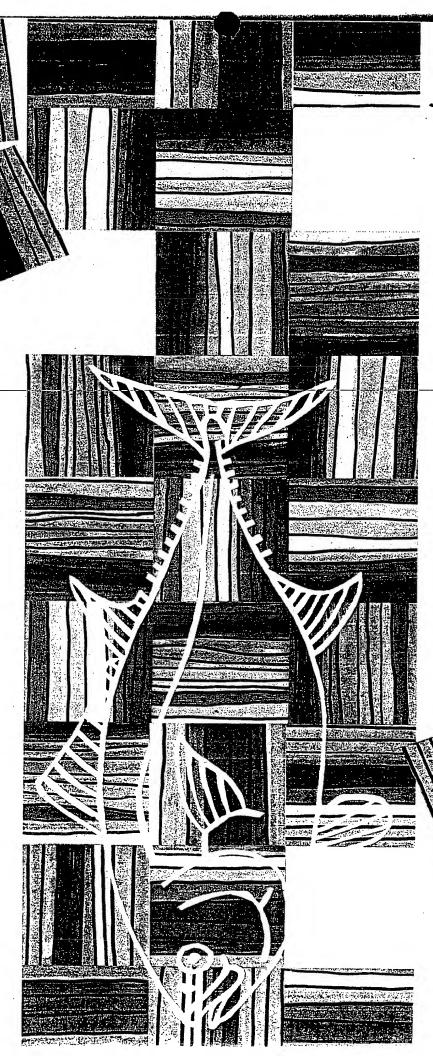
	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)
4:0									
6:0						_			
8:0			8						
10:0			6						
10:1									
12:0			47						
14:0		0.7	18		3	2		1	0.9
14:1					0.7	0.3		0.3	0.3
15:0					0.2				
15:0a									
15:1					0.4	0.1			
16:0	6.7	20	9	11.4	25.6	26.5	5.3	23.6	23.8
16:0b				· ,					
16:1		0.6		0.1	3.3	3.7	0.2	7.1	6.9
16:3									
16:4									
17:0					1.1	0.5			
17:0a									
17:1					0.7	0.4	0.1	0.1	0.1
17:2									
18:0	3.7	2.4	3	4	17.6	12.1	2.1	6	6
18:1	19	18.4	7	41.5	43	42.5	81.6	43.7	43.7
18:2d	69.9	56.9	2	34.9	3.3	9.8	10.5	15	15
18:3c	0.7	0.5		0.2	0.3	0.7		0.8	0.8
18:3d									
18:4								0.1	0.1
20:0		0.2		1.7	0.3	0.2	0.1	0.2	0.2
20:1		0.1		1.1	0.4	0.6	0.1	0.8	0.8
20:2d								0.1	0.1
20:3d								0.1	0.1
20:4c									
20:4d						0.3		0.4	0.4
20:5c								0.3	0.3
22:0		0.1		3.7					
22:1					_				
22:2									
22:4								<u> </u>	
22:5c								0.1	0.1
22:5d									
22:6c								0.4	0.4
24:0				1.5					
24:1									
Total*	100	99.9	100	100.1	99.9	99.7	100	100.1	100

- (1) Olive oil
- (2) Sesame oil
- (3) Rice bran oil
- (4) Safflower oil
- (5) Soybean oil
- (6) Corn oil
- (7) Rapeseed oil
- (8) Palm oil
- (9) Palm kernel oil
- (10) Sunflower oil
- (11) Cotton seed oil
- (12) Coconut oil
- (13) Peanut oil
- (14) Tallow
- (15) Lard
- (16) Hazel nut oil
- (17) Chicken fat (skin, chest)
- (18) Chicken fat (skin, leg)
- \* Calculated by the translator
- a ant
- b iso
- c n-3
- d n-6

油脂の性質を決める たんぱく質の価値を決める

●科学技術庁資源調査会編:《日本食品アミノ酸組成表》《日本食品脂溶性成分表》収載

女子来養大学機工明紀春 女子栄養大学機長谷川恭子=共編



女子栄養大学出版部

$(\mathbf{g})$
たり脂肪酸
1008当
旨肪酸総量

1	and a second state of the second	Carrier Contract	tillanin)	100 A	etti pitti	स्यत्य सामुक्ताः । क्षेत्रकारकाराः	PORTON	en e	Military St.	क रूक्तवम्। सन्दर्भ = स्टब्स्	: 48 c);	ा करता. सिन्द्रमञ्जूषा	5 - V	See See	3."	A Taring Store		A14 (1)		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
## 15	ヘプタデカン酸には			7	٠.		-					4							2	100 E	
10   10   10   10   10   10   10   10		100																	0.		
本 大 ト ー ・	ヘクサデカ テトラエン酸 *:																				
1	ヘキサデカ トリエン酸 E:3																				
2 1 1 2 1 1 2 1 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2	パラトン路 !!	10.4	0.7	50.2	0.2		0.1	0	0.1		0.2	, 0.3			0.6		0.1	3.3	3.7	15.1	
10   1   1   1   1   1   1   1   1   1							r														
1	パルミチン酸 991	26.6	6.6	919	16.4	173	10.3	5.9	8.4	11.2	4	44.2	6	167	20	0.4	11.4	2516 28.	26.5	20.3	
## 1   20   20   20   20   20   20   20	ベンタデセン酸 55																	10.4	0.1		
1   1   1   1   1   1   1   1   1   1	ペンタデカン数 in the control of the cont	100 100 100 100 100 100 100 100 100 100				10.00				ca.											
## 3	ペンタデカン酸 550	#0.2 .12.				27.5		TO SECTION AND ADDRESS OF THE PERSON ADDRESS OF THE PERSON AND ADDRESS OF THE PERSON ADDRESS OF THE PERSON ADDRESS OF THE PERSON AND ADDRESS OF THE PERSON AND ADDRESS OF THE PERSON AND ADDRESS OF THE										0.5		0.4	
第 日	ミリスト 27イン酸 ロ	0.1														7 ( ) 1 ( )		10.7	0.3	0.3	
10   大   10   10   10   10   10   10	ミリスチン酸 タチ	1.7			0.2							I	15.8		0.7	18		60 is 120 is	67	4.8	
100   20   2	レセコン数に12:0	0.2				1						0.2	46.4			6 <del>4</del>				0:8	
1   1   1   1   1   1   1   1   1   1	デャン数551																				
100   10	テォン酸 650	0.4											3.3			9	•				
## 10  ## 10	オクタン酸%	0.2											3.4			8					
## 1	ヘキサン酸%	b:0																			
100 g 当	超 数:3	9.0										1									
## 2	を を BUFA	37	11.2	45,4	38.0	76.6	9.09	7	52.2	52.0	32.6	9.9	2.9	70.6	57.4	2.0	35.1	10316 6.65	10.8	99	
19   19   19   19   19   19   19   19	五 五 五 五 五 五 五 五 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	333	75.7	39.4	42.7		24.5	50.0	35.3	347						0.7		48.5		51.3	
100 g   11   11   11   11   11   11	部 和 SFA	6311 8311	-	100 K	19.4	6.3	14.8	, œ,	2.		6.5	50.3	80.7	10.4		6	22.3	4	4	35.4	
100   10	どをミン日効力	11.2	7.6	2:6		1,127,	14.9	16.3	15.5	20.7	16.	. 8	0	66		6	9	9 0		10	5
100   10	クロフステロージ	91,7	0	0	0	0		2		20	7	1		0.4	<u> </u>			100	100		
## 1 ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ##	た を を BOLFA		10.5	42.6	١.	725		2.74		48.7	30.7	9.4	2.	66.5		1.0		3.39		6.1	•
## 1 ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ##	(""  <del> </del>	10.39	71.2	1.37	38.8	127		47.2		32.5		37.6		17.9		9		-		48.5	
100   10	SFA SFA	19.71	12.3	14:2	17.6	Section 1		8.4		12				8.6		Sec. 2. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.		45	39.	33.5	
# #   #   #   #   #   #   #   #   #   #	100 本 TFA	31.27	96	93.8	90.9	94.6		94		47, 5, 10, 12, 25		94.6		7,064		19.5		3.95.11			
# #   1   4400   410	严 如	33.3	100	00 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	100	100 100 100 100 100 100 100 100 100 100	100	100	001	3.100		100	100	10.		2.10 2.20 3.20 3.20 3.20 3.20 3.20 3.20 3.2	100			VO.	
# #   1   4400   410	松		$\widehat{\mathcal{Z}}$		(3)	35	(3)	- T		(9) <sub>#</sub>	(1)	8	(4)		(i)		(3)	(89)	(15)		
# #   1   4400   410	먭		海		#	<b>建</b>		一 世		200	<del>-</del>		<b>亥油</b>	<b>一个</b>	_						
中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中	4111	120	<u>-</u> -(	更	in the		三田神	16 16 16	哈油	200	ctai		-	E SE	鴻洲	C 201	斩在生剂				
本		<b>41</b>	\$ 00¢	言語を	*	化子类 基本	*	20.	福	7				22	₩. 	\$150 \$150 \$150 \$150 \$150 \$150 \$150 \$150	6XC	410 410		Line Low place	
1   1   1   1   1   1   1   1   1   1		a deposit	8	10000		1 104°				C. 75 2.5	·-			Section .	E 1		 o	. 7		100	
		4. T	1	200		1974 1974		99		2000	5 1	, <b>Ç</b>		2	5 1	100 H		20.0			230

	#4"							人也加30人。 大量加30人。	大豆油7。											9次G000主召朱同定和的66.96代单位(47)多 阿以各含末为及以高行表为为第15.000主任完全	231
	霉				別名:米油。	别名:杠花油。	-	配合割合:なたわ油7	配合割合:なたね油3,	別名。与三人才不能	対象: 低エルカ酸油。 在来種はC22:1 22~50g。					别名。适当十八牙和沙		別名。不少下。近,的取的	対象:市販精製ラード。	対象: 家庭用((ゲーチ) ‡ 4 年  : は含まれるか、飽和   宇宙   多	
	テトラコセン酸 5:1																			7·9	
	リグノヤリン酸 5.0				0.3												1.5				
	ドコサ 22 - ヘキサエン酸 9: 5:						•														
	ドコサペンタエン酸 5:5-9-1	Section 1. 12																			
	ドコサ 22 にペンタエン酸 5: 5									ATT.								4			٠.
	ドコサ 22テトラエン酸 4:																				
	ドコサジエン酸 22									<b>新</b>											
	ドレサン類の22:1							0.4	0.2	1) 10.45	9:0									6.4	
	ペヘン数(22:0			: 0:1	0.2		0.4	.03	0.4		0.3				0.1	14	3.7			0.4	
	イコサ ペンタエン酸 5:5															1					
	アラキドン酸 5-1-9-1																		0.3		
	イコサ テトラエン酸 st1.3											26									
	イコサ 2021 202 20:3																				
	イコサジェン酸 25 - 1																				
	イロケン酸%2:1			0.2	0.5		0.1	Tab 开始	0.5		1.5	1,0.1			0.1		1.1	7 0 4 0 4 0 4	9.0	3	•
	アラキジン酸 30.0	6.0		, O.	9.0	26.5	0.3	0.4	0.4		0.5	0.4	0.1		0.2		1.7		0.5	0.8	
	オクタデカ 181・1・1・1・2 酸 4:							3.00													
	トレノフン数 81.3																				
	シノフン数点:	50.2	8.0	9:0	1.4	0.5	7.9	6.6	8.8	20.00 20.00	10.8	0.3	0.2	0.7	0.5		0.5	£ 0.3	0.7	6.0	
	レノーン 数数 138:2	33.5	10.4	44.8	36.6	76.4	52.7	31.2	43.4	50.5	21.8	9.6	2.7	6,69	56.9	2.17	34.9	333	9.8	5.6	
	オレイン酸器1:13	32.8	75	33	42	13.4	24.3	48.5	34.5	34.7	58.6	39.3	16.4	19	18.4	7	41.5	43	42.5	31.6	
	ステアリン酸 88	31.3	3.2	5.3	1.7	2.6	3.8	2.3	3.3	2.1	1.7	4.5	2.7	37	2.4	603 101 101 101	4	17.6	12.1	6.8	
															4.						
ा है।	ヘブタデセン酸 川		i projesta	o en e	wane.	याजस्य र	द्वसम्ब	क्षा स्थापन	coencil.		-Ağısınının		gripeni, as					2.0	4.0	9.0	
Г		er englis	· · · · · ·	17 STR 9-17	1					·	1		-			· ·	1				

(プクアカン酸化 間では、

$\overline{}$
50
$\overline{\mathbf{C}}$
脂肪酸
1
ij
噐
2
4
汌
ಶ
00
_
鉁
腦
缸
釽
11m

40.20	ha dina	WAY LEADER	1,07	ining the A	<u>))</u> Strotus	AL AL	ો કેઇની ફેર્મ્સ	200594 history	ji jiji <u>di jak</u> at	andre en en	نا برانان ارانان	and the state	ا انځونونونون	egeneauez A podykaled	dukpart far	regentated Organisation	ا نین شرین	West and	<u></u>	natalest i	<u>الله .</u> مرم <sup>ا</sup> ودروزو	199-14-7	
7.43	WE WAR	被制制 。			Walter Control				141,1121,55		estilleste.		dette Bread		ergenige	XX 94.44.4	ered there	PARTY.	1, 3	Y WANT	, year <del>and</del> ,		
·   _ ·		ン数で	8				0.1	6.5	0.1				6	0,7	0.1		0.5		0.1	10.0			
	/ クサディー - - - - - - - - - - - - - - - - - - -											7								NOON TO SERVICE STATE OF THE S			
L			_																				
	(キサディリエ				0.5	40.	0.5	2	0.4	. C.			0.2	2			0.4	. S	9.		0.1		
-				O.	6	0.4	0	0.	0			0.4	<u> </u>	6.0				0.4	20.6	0.0			
%	( ルミチ		iso														2			- 6.4	2		
%	ハルミチ	ン酸 99		16.2	9.61	8.8	6.4	99	10.5	10.9	14.1		8.8	8)(8	10.1	9	#	ç	9.1	9	9.6		
٧	ンタデュ	マン数 :51																					
٠,	ンタデュ	× > 数 Si	ant																				
~	、ンタデュ	×ン数 55					0	: 6					•					TI,					
,	ミリストンイ	ン数 ::						43.9															:
-		-ン数号		0.3	8.0	2:0	0.1	0.1	0.3	6.0		0.	60.	0	0.1		0.1	0	6.0	To.			
11	アウリ	ン数に		T <sub>O</sub>	1.4	<u> </u>			0.5										0.2				
-		/ 数 ji 					· ·						•						,		<u></u>		
$\vdash$		/ 数 0:0							6			1000							Ø				
-		ン数%	_	727												4					_		
-				30 A				Marian Maria	•					6 2 3 60 3 3		15.75				24 SH			
-		ン数30								10.1								***					
¥	器 丁丁	A 数 0:			. 7.	6	4.	4 3 3	7.	2	w.	5	45.9	6	30.7	9	6.	5	2.1	3	4.		
41	と 中間 多	価 APUF	$\widehat{\cdot}$	4 34	2 28.7	2 56	.5 24.4	5 .24	6 17.7	1.43	.5 29.	2 74		8 45		0.20	.1 .42.	0 10		9 61	.8	7.38	
21年第63		面 MUF,	%)	7 41	42.	23	1 67.	1 267	9.09	7 40	1 24.	3 15	3 38.8	3 38	6 57.7	4 19	0 32.1	5 82	1 80.8	8 29	8 49.8	3 42	
_	貌	和 SFA		22.7	3 28.	17.8	.89	8	9 21.7	2 16	2 46.	4 10.	3 15.	\$55	7 11.	2 10	4 25.	22	9 17.	8 F	2 18.	2 22	
	カタ…	ンE効力	all g	12,3	8.3	40.4	31.1	29	0.9	25	0.2	2	1.3		2.7	22	4.4	22.6	-	12.9	12.	12.2	
2	עדע	チローメ		T			ò	10.	<b>*</b>	0.	*0	0	* 	<b>*</b> 0	ŏ	<b>.</b> 0	ò	*0 ***	•	0	*	10	
4	一般和	W 同 FUFA		10.72	22.33	44.25	12.68	12.92	7.74	0.37	0.04	50.15	22.42	23.41	16.53	37.51	26.78	5.88	1.54	34.72	14.5	16.52	
7	1 4 4	自 面 MUFAPUFA	···	32.18	32.84	18.06	35.07	35.71	26.48	0.34	0.04	10.24	18.94	19.78	31.02	) (0)	20.02	46.1	59.29	16.9	22.99	20.04	
	髱	和 SFA	56	17,65	21.76	13.87	4.23	431	9.49	0:14	0.07	6.94	7.47	. 2	6.26	5,53	15.6	4 23	12.52	4.99	8.67	10.48	
001	数 温	軍 FA		77.75		* 77:75	51.98	52.94	43.71	0.85	0.15	67.33 E. 1	48.83	66:05	53.81	53.14	62.4	56.21	73.35	56.61	46.16	47.04	
	聖	和	b.o	82.1	82.1	82.1	54.2	55.2	47.2		0.3	68.7	51.9	54.2	56.4	-56.4	65	58.8	76.8	.60.8	47.4	48.3	
ı	1	柘			: <u>/</u>				5			34.5		Lamba	こり来		خ		2,		*	帮。	
				サンガルンボルブド	<	馬が	郑		٠٣٠,						-	の種に乾	۳, ۳,	(4.4) A (4.6)	777		・大粒種	春花生;小粒種	
1		ᇛ			ガリン	光 () 女 イ	モンド	<b>1</b>	7シューナ 1味付け	$t_{\mathcal{K}}$		7	克	Gyn.	タチオ	500	ジルナ	A (C)	マカデミア いり味付け	The state of	生・プ	斯	
		食			4-,	ランンガリン、南リン ニル酸タイプ、EST	7 -	15	1/ -	*Ath	4>		116 } j		ドスサ	ひまわり	ブラ	X5)		松の実	落花生		
	* K	n :	<u>_</u>	1			4522	4524	4516	450	4500	4531	4518	4523	4527	4526	4530	4528	4534	4529	4514		
	<b>∉</b> □ □	₩ □	ηį	7.8	7 b	30	1 а	1.0	4	6.7'a	Sa	6	12 a	12 b	81	. 61	70	21 5 4	23	24	25a1	6.25a2	,
				5.7	ري د	5.7	9	9	9	( ê	9	9	9	ပ်	9	6.19	9	6.21	9	•••	9	ူးစိုး	1 6

(-												(									
	#r	10上的朱南亚脂肪和10g。# 展10g)[2] 1章 表力的指数下第2处使过10g)上,存	原料油:植物油、動物油。C20以上の未同定脂肪酸1.2g、 総重 (*) には含まれるが、飽和、一価、多価には含まれない。トランス酸14.7g以上。	的地脂肪酸25g,越且047/11-11/4里) 對重視4/25/41点。以被80g以重於影											3			4年之三州前三十年1117年	ナッツ。鞠皮を除いたもの。パージニアタイプ及び - ジニアタイプ×スパニッシュタイプ)の一部。	海更为所有可能。 1888年118日第7日	, 233
	響	2. 小拿一家庭用。原料油:植物油3.62g	原料油:植物油、動物油。C20以上 含まれるが、飽和、一価、多面には	:「原料油」植物油等で30以上方果     1150の「他和核学師(多価・114	薄皮付き。			<b>海皮を除したもの</b>    マデー			対象:洗いごま。					神发付き。		6181815-99-12-X11-61-8-12	別名:南京豆, ピーナッツ。鞠皮 国産中間タイプ(バージニアタイ	10年的 10年	
	リグノセリン類 5.0 ドトラコセン数 5.1 1.25												-						1.7	16	
_	ドコサ 23 mm -ヘキサ-エン酸 95 mm																				
	ドロサ ペンタエン類 5: 5 下ロサ 2 =	2712(7) 3000.04										A SEE									
	ドコサ 22 - ペンケエン酸 5: 8- ドコサ 3: -	THE STATE OF THE STATE OF												2000							
	ドロサ テトラエン数 **	100																5			
	ドロサジェン数 23.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7								-												
							_	1 TA									0.2				
	2. 強くオロブ					100 A											0.8		3.2	3	
	ペ く ン 数 %																. "				
	イコサ 25 円ペンタエン酸 55 円	DE PARTIE													•						
	アラキドン酸 % 5	SHAME 2000																			
	イコサ 02 - テトラエン酸 7 - で																	0.00			
	イコサ 202																				
	イロナジェン数 % で																	0.65			
	イロセン数5.1.1				0.1	0.1	0.3	0.5		0.2	0.2	0.2	0.4	. 0	0.1	F.O.	2.5	II.	1.5		
	アラキジン酸 800				0.1	0.1	9.0	2.3	14.1	0:1	9.0	9.0	0.1	0.	0.3	1,01	2.6	0.3	1.5	11.17	
	オクタデカ 81 テトラエン酸 4:																				
	トコノフン数 8.3.6			8.5															_		
	シノフソ数 55 55	CONTRACTOR A	2.5	0.3	67	ø	0.2	0.5		13.3	0.3	0:3	0.4	0.7	0.1	10	0.1	0.3	0.2	0.2	
	ン / 一 / 霧器:2-18:2	32	26.2	56.6	24.4	24.4	17.5	417	29.3	612	45.6	45.6	30.3	6.69	42.8	10.5	7	45.8	31.2	6.FC	
	セフィン数 Si	17	41.7	22.9	8.99	66.8	59.8	323	24.5	14.9	38.4	38.4	2.99	61.5	31.6	81.6	57.4	28.7	48.2	11.5	
	ステアリン数 81	9.1	6.2	9.9	1.4	N. T.	9.7	2.6	17.9	2.9	5.9	5:9	1.2	3.7	9.4	22.1 22.1	3.4	217	2.9		
	ヘプタデカ 27 ジェン酸 3.			77.73 25 5				X 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2								7.0					
	ヘプタデセン酸 四ヘプタデカ に	12.3			0.1	0.1	0.1				0	0	0.1		63.	6	0.1	0		Participal (	
	[ (1/2/L+1/4/2	T. O.	ļ	TON MARK	dalas etti deli	निवाहो (हाला <del>पार्</del>	erenes in high star	A principal desired	करणहर कु	la madical		77777	i dentini	er merenen	ere viere	10 mm page	ग्याहरू <b>ता</b> हरू			त्रप्राच्यक्ताम् विकास	्यम् 
	ンプンドケノ後のい				1	1	!			1.50			1	"'		10.67		P. Park	:		

$(\mathbf{g})$
脂肪酸
g当たり
脂肪酸総量1001

and the second section of the control of the contro	en in interese	anni kazari	The same of	All Contractions	Service Services	-	******	. Tributa	Walter of	1- junt	native steam			C12.77**	in that the Cale	HILL STATE	navnika. Pavnika	11 A 1 A 1 A 1 A 1 A 1 A 1 A 1 A 1 A 1	araignalata y diet Karens
ヘプタデカン酸いご							4.5		16.00					4					W. F
ヘプタデカン酸 5.		0		0	103	0	05		.002	0	7.0			0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.5
ヘクサデカ 91 テトラエン酸 7:	4.4	1								101	W.	10000						2	
ヘキサデカ 91 トリエン酸 si	<b>1</b>											and the latest and th		2		N COURS			
イラル フケン級 1:61	16.2	7.6	2	9	1.5	7.1	4.5	6.9	1.18	5	5.9	7.1	6.9	3.4	3.6	8	3.5	3.1	3.7
パルミチン酸 99.8														0		Title bearing the second		2	
パルミチン酸 50	7.63	22.6	23.6	23.9	2315	22.9	2318	22.8	22	24.6	23.8	23.6	23.8	24.6	24.5	26.2	26.3	26	26:2
ベンタデセン数 55														100					
ペンタデカン酸 Si ti														Į.	2 3 A			7.EF-21.GE	
ペンタデカン酸 55	200	0	0	0.1			10%	0	0	Ø	0	7		0.1	107	0	0	0	10.28
ミリスト 37イン酸 コレイン酸 コ		0.3	0.3	0.2	0.3	0.2	I 0	0.2	0	0.1	0.2	0.3	0.3	0.1		0	Ø		
ミリスチン酸 34	8.8	0.9		0.9	6.0	0.8	0.8	0.8		0.8	0.0	1	605	1.6	. T. 8	1.6		1.6	8.
アウリン酸(51											e, t			0.1	10	0.1	0.1	0.1	To k
アセン 数 !!!																			
デォン酸:0.														0.1	:5	0.1	T <sub>0</sub>	0.1	0.4
オクタン酸%												3						V	
ヘキサン酸 6																			
福 数:																			
交組成 不飽和 — 多 而 価 Frapura	23.0	18.5	175	19.3	18.0	19.0	22.1	18.1	35:0	21.3	18'6	17.3	17.3	11.5	6.01	11.3	6,2	10.8	8:3
不飽素   不飽素   不飽素   上間   上間   上間   上間   上間   上間   上間   上	53.6	3 52.1	0 51.5	5 48.2	8 51.4	3 50.6	8 42.0	6 51.3	24.6	5 43.1	49.4	52.0	51.8	49.5	49.7	45.1	46.6	46.5	49.5
SFA	36.23	23.	Ē	32.	30	30.	233	30.	40.4	35.	32.0	30.8	30.9	38.9	39.3	43.5	43.6	42.8	342.2
アタミンロ数七	50.35	0 0.4	0 - 0.3	0 0.3	5 4 0.3	0 0.3	5 7.0 2	0 1.1	0.4	0.3	0.3	9.0	10:50	6 0.1	100	0.2	00.	0.2	100
Z U7K⊬D-5	7 85	8 110	1 80	3 70	6 5 95	4 90	8 - 155	8 160	2 370	4 200	210	5 120	2 120		555		65	55	. 55
本 を を を を を を を を が と の に の に い い い い い い い い い い い い い い い い	6 3.07	8 2.48	6 1.91	3 0.33	7 2 26	1.14	3 0.08	5 2.28	3 0.62	9 0.24	3 :2:74	0 6.65	27.02	3 1.57	2 - 0.73	3 2.1	1.48	2.52	10.92
<b>判</b> <sup>元</sup> ∑ 50	7 7 16	2 6.98	7.65.6	6 0.83	7 647	3.04	0.13	4 6.45	1 0 43	4 0.49	3 7.3	3 20	5.21.02	6.76	332	9 8.38	707	5 10.82	5.49
100 g 脂 糖 飽 和 FA SFA	3 3 07	8 3.92	3.37	2 0.56	6 3.87	6 1.82	2 0.11	7 3.84	6 0.71	3 0.4	7 4 73	8 11.83	9 12 55	5 5.32	7 -2.62	7 8.09	7 6.62	9 9.95	4.67
	5 133	.8 13.38	3 10 88	2.4 1.72	6 12.6	7.4	5 0 32	.5 12.57	1 1.76	1.8 1.13	9 14:77	1 38.48	3 40.59	1 13.65	8 6.67	6 18.57	6 15.17	7 23.29	2.11.08
温 阿四	ALC:	15.8	12.3		14.6		0.5	15.5	3.1	· -i	18.9	) 42.1	45.3		8.77.8	22.6	16.6	25.7	91312
₩			展うま	・皮なし	枝つき	皮なし						(17)	碧、皮、4、8。【18】	肩·脂	<b>眉:脂</b>	・肩ロー	肩口唇	<u> </u>	旅"大型種。自二 汉。 脂身化砂定程
. 唱	T.	手羽	. C.D.:	· th	8.6. Æ	⊶	された。	黨	<b>2</b>	HOT	200	•	90	・大型種・	型種	・大型種・・脂身つき	大型種   肩   脂身なし	大型種 脂身つき	型種身化
<b>₩</b>	97.5	若鵝·	岩鷚	若鶏·	光	光鵝·	若鶏・さえ身	鶏・心臓	鶏 肝臓	鶏・筋	調開	鶏・皮	獨。皮	豚・大身つや	麻!: 大型種:肩  身在U: 131	天・大 語・ 語	家:大 元:脂	豚・大型 ス・脂身	族 久. 脂
* K·n - '-	2819	2705	2703	2701	2704	2702	2700	2715	2714	2713	2716	2717	2718	2606	2620	2608	2622	6092	2621
食品番号	9 40 c	46 b	9147 6	48 b	9.49 b	50 b	9.51.6		9.55	56	9.57		9,586	63 а	9 64 a	65 a	66 a	67 a	9,68 a
	6	6	6.	6	6	6	6	6	6	6	-့တ	6	466	9 6	6	9 6	9.6	9 6	\$65°

-3131123122

	<del></del>	TF-	A Paragram	al .	Printer	ra vist															
,	#4			, O.	八年的《唐·2003年》		元 8 岁。 汉 别勿為被19 %。看某條次於	1917年1917年1917年1917年1917年1917年1917年1917						THE STATE OF THE S	7.67.						
	響			別名:かしわ。骨、皮付きのもの	別名:かしお。。世不脂肪を含え	別々: むーカー 中	<b>加名</b>	別名:かしか。皮下脂肪を降いたもの		に	LAR. T. S	別名:かしわ 別々・かギェ	別名	別名:かしわ、皮下脂肪を全しだれの		E110/	187 1.70.	形身10%	118.7 × 20.70.0	HE \$1007	683 - 500 -
	テトラコセン数 2.5		0			0.1	200	0.1	0.3	35		0.7	0.5								
	シタノセシン類 %	21.10								1			1.52								8
	ドコサ ヘキサエン酸 9:	n-3	. b. l	0.7	0.5	1.3	9.0	0.9	3:6	0.2	10.1	1.6	0.7	0.4	0.4						
	ドコサ 22ペンタエン酸 5:	9-и	Yes.																		
	ドコサ ペンタエン酸 5:55	n-3	27.4	0.2	100	0.4	10:2	0.3	7 T	0.1	1.2	0.7	90	0.1	100						
Ì	ドコサ 77 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27						9000					3 0	A COLOR								0.23.2
	ドコサジエン酸 22							S.								1.0					
	ドコセン数::	200					0 to 1			0	· 为基		133								
İ	ペ く ン 数 350							5) 22.50		1				200			4.5				
-	イコサ 20ペンタエン酸 15.1	n-3		0.4	0.3	0.5		0.4	0.7	0.3	2.1	0.5	0.5	0.3	0.3			7			
-	アラキドン酸 5.7	47.77 (M. 144)		0.7	\$ 0.5	-	9.0		2.5	1.2	9.9	2.6	F	0.4	F (0	0.4	7.0	0.3	0.3	0.3	-
	イコサの改治。テトラエン酸は、					0.1	0	0	0							×					
	イコサ 82・4リエン酸 8:0	1-49-1-5		0.2	Γο.	0.3	I O	0.2	9:0	0.2		9.0	0.5	0.1	10	0	0.1	0.1	0.1	0.1	
$\vdash$	トコサジェン酸 5.2 %	19.5 Me 14.44			0.1	0.2	FO.	0.1	0.5	0.2	0.2	0.4	0	0.1	1.0	0.4	0.3	Œ	0.3		0.2
1	- ロセン数::	12.5		8.0	0.8	0.8	8:0.4	0.7	0.7	6.0	0.5	0.7	0.8	0.8	8.0	0.7	2,0		0.8	0.7	0.8
P	ノラキジン酸 8.0	10.2		175	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	E.013	3	0.2	Si Si	0.3
<b>!</b> +	7クタデカ 817トラエン酸 7			0.2	0.1	0.1	0.1		0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1						
-	- アノレン数:8: 8: 8: 8: 8: 8: 8: 8: 8: 8: 8: 8: 8:	51/54/00								14 A											
=	プレン 28:83	1 mg 12 per 19 19		0.9	0.8	0.7	0.8	0.7	0.5		£0.2	0.5	7.00 g	0.8	9.0	0.5	0.4	9.0	9.0	9.0	1.0 2.0 3.0 3.0 3.0 3.0 3.0 3.0 3.0 3.0 3.0 3
=	, ノーラ数2:518:52	1200		10.1	15	14.7	15.2	15.4	1477	15	13.5	14.3	14.9	15	15	10.2	19.4	6.6	6.8.5	9.2	200
*	フィン数 85	32.9	sti 🕶	40.0¥	43:3	41	43.2	42.4	36.3	1,30	21.8	36.5	42.2	43.7	1435	45 1	45.3	41.1	TO CO	42.5	44.9
K	テアリン酸 88		5 6		6.2	7.4	7.9	6.4	6	_ 163	17.8	6.6		9	1.0 m	11.9	12.1	15 4	414.9 42	14.5	1315
<	プタデカ 57 ジエン酸 3.		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	18.00		100		G. Ann				100		7.							
	ブタデセン酸 [5]	6.0	0.1			12	10 V	0.1	102	0.1	0	0.1	0.116	0.1	100	0.3	10%	0.3	103	0.3	100
2.79	na tanan ayan sa			17 - 10				F		11.11.	मार् <b>वस्त्रहरू</b> स		**S###	- 19	HE TERRES	l	388389		5. 种种类		PANELS.

## 筆者紹介

1969年東京大学農学系大学院農芸化学専門課程博士課程修了(農学博士) としはる)・アミノ酸の項担当 現在,女子栄養大学教授(食品栄養学) 1964年東京大学農学部農芸化学科卒業 紀春(ごみょう 五明

1965年コロンビア大学大学院栄養生化学博士課程修了, Ph. D. 1957年国際基督教大学教養学部自然科学科有機化学専攻卒業 長谷川恭子(はせがわ きょうこ)・脂肪酸の項担当 現在,女子栄養大学教授(栄養生化学)

『科学技術庁資源調査会編「改訂日本食品アミノ酸組成表」および「日本食品 脂溶性成分表」』の転載または複製には、事前に科学技術庁の承認が必要です。 **眃載または複製に関する照会先は,同庁科学技術政策局政策課資源室です。電** 話(03)-3581-5271 (代表)

## & 脂肪酸組成表 たんぱく質の価値を決める バルン 一次 「バン 「大人

平成5年7月 初版発行

0 約 長谷川恭子 五明 監修者

쬾 発行者

女子栄養大学出版部 発行所

郵便番号170

東京都豊島区駒込3-24-3

03-3918-5301 (編集) 03-3918-5411 (営業) 電話

東京 6-84647 板磁

凸版印刷株式会社

印刷所

■本書の無断転載・複製を禁じます。

●乱丁本, 落丁本はお取り替えいたします。

SBN4-7895-0308-9 Printed in Japan